





SIEUR D'ARQUES (СЬЕР Д'АРК) крупный производитель игристых вин региона Лиму (limoux) в Лангедоке. Компания основана в 1946 году, располагается в 25 км к югу от Каркассона.

#### Aimery Sieur d'Arques

«Ля Бланшет де Лиму» - первые упоминания об этом вине восходят к концу 16 века, когда Сеньор Д'Арк, владелец земель в Лиму, пил игристое вино Ля Бланшет. Название винодельни тесно связано с Сеньором Д' Арком.





#### Стратегия!!!

Преимущество винодельни - это соотношение между ценой и качеством.

Опыт, вечное стремление к улучшению качества и производственному совершенству позволяет создавать великие вина для удовольствия всех требовательных ценителей.

#### SIEUR D'ARQUES (СЬЕР Д'АРК) владеет тремя виноградниками

S=1570 га



❖ AOC Limoux 74 ra

❖ AOC Effervescent 870 га

❖ VDP **626** га

#### Terroir Autan

- высота посадки виноградников: 150-200 метров
- почва: гравийно- меловой известняковая порода
- климат: теплый и сухой, морской, среднегодовые осадки 570 мм в год
- водный баланс: скудный
- площадь: 444 га

- высота посадки виноградников: выше 200-300 метров
- почва: известково-глинистые и гравийные почвы
- климат: прохладный и туманный. влияние океана, осадки 780 мм в год
- водный баланс: обильный
- площадь: 630 га



#### Terroir Oceanique

#### ЧЕТЫРЕ ТЕРРУАРА В ЛИМУ



#### Terroir Mediterraneen



- высота посадки виноградников: 100-200 метров
- почва: гравийно- меловой глинистый мергель
- климат: горячий и сухой. находится под влиянием
- средиземного моря, осадки 650 мм в год
- водный баланс: хорошо осушенный
- площадь: 459 га

- высота посадки виноградников: выше 300 метров
- почва: известково-глинистые и гравийные почвы
- климат: прохладный и относительно туманный,
- пиренейское влияние, осадки 750 мм в год
- водный баланс: скудный
- площадь: 329 га



Terroir Haute-Vallee

#### LIMOUX (AИMY)

S = 1800 ra.

Белые и красные вина

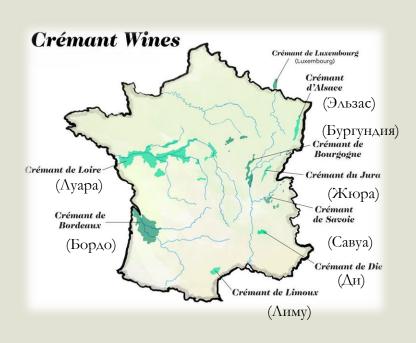
В пределах района Лиму производят игристые вина в 3-х апелласьонах:

- Бланкет де Лиму производимое по классическому (шампанскому) методу, мин. выдержка в бутылке 9 месяцев (Мозак/Бланкет, Шардоне, Шенин Блан
- Бланкет метод ансестраль легкая газация, низкий спирт (Мозак/Бланкет)
- Креман де Лиму (1990 г.) -производимое по классическому (шампанскому) методу, мин.выдержка в бутылке 12 месяцев (Шардоне, Шенен Блан, Мозак/Бланкет, Пино-Нуар)



#### КРЕМАНЫ

Французское игристое вино, сделанное традиционным методом за пределами шампани в соответствии с правилами производства, установленными постановлением европейской комиссии (ес) № 607/2009 от **14 июля 2009 г.,** А именно: путем второй ферментации в бутылке исключительно на натуральных дрожжах с выдержкой на осадке не менее **9 месяцев.** 



• Креманы – белые и розовые

• Франции **8 AOP** + 2 в Бельгии и Люксембурге

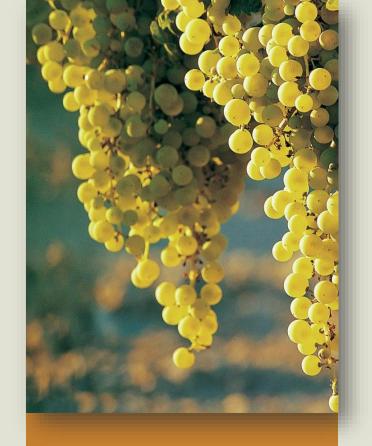
• Контроль - Национальная федерация производителей креманов с 1982 года

#### !!!Исторический факт

- в 1531 году монахи бенедиктинского ордена создали первое в мире игристое вино
- за целый век до того, как Пьер Периньон изобрел метод шампанизации



## СОРТА ВИНОГАДА ВИНОДЕЛЬНИ SIEUR D'ARQUES



- Шардоне
- Шенен

- Мерло
- Пино нуар



### 6 759 797

Бутылок игристого вина в год

производит компания SIEUR D'ARQUES





2 607 133

Бутылок тихого вина в год

## ГОДОВОГО ОБЬЕМА

ПРОИЗВОДИМОЙ ПРОДУКЦИИ КОМПАНИЯ ЭКСПОРТИРУЕТ:

56,8 % Франция

43,2% Европа, Англия, Америка, Канада,

Бразилия, Азия, Россия, Австралия.

#### ПРЕДСТАВЛЕНО В РОССИИ В СЛЕДУЮЩИХ ТМ

- ➤ ELEGANCE J.BABOU
- > TOQUES & CLOCHERS
- ➤ CUVEE 1531
- ➤ BLASON ROUGE
- > SAINT-HILAIRE

> AIMERY



В 2020 ГОДУ В РОССИЮ БЫЛО ВВЕЗЕНО 250 000 БУТЫЛОК



#### СИСТЕМА КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА

На предприятии внедрена система обеспечения контроля качества

Строгий контроль за виноградником

Компания работает в соответствии со стандартами сертификации

ISO 9001:2008 | ISO 22000:2005 | IFS версия 6 | BRC версия 7 | BIO ECOCERT





Брют

Сорт винограда: Шардоне (65%), Шенен

Блан (20%), Пино Нуар (15%)

Цвет: розовое

Категория: АОС

Регион: Лангедок-Руссильон

Алкоголь: 12,5%

Вино сбалансированное с хорошей кислотностью и искрящимся тонким перляжем. Послевкусие продолжительное, с оттенками груши, нектарина и нотками жареного хлеба. В аромате вина преобладают оттенки красных ягод, изысканно подчеркнутые нотками клубники и малины. Вино будет великолепным сопровождением к легким закускам и сырам, подойдет в качестве дополнения к десертам и фруктам.

Выдержка 12-15 месяцев





Брют

Сорт винограда: Шардоне (65%), Шенен блан (25%), Мозак (10%)

Цвет: белое

Категория: АОС

Регион: Лангедок-Руссильон

**Алкоголь: 12,5%** 

Вино яркое и маслянистое, сбалансированное. В послевкусии чувствуются легкие нотки жареного хлеба и лесных орехов. В аромате вина преобладают оттенки белых фруктов, особенно ярко ощущаются нотки персика, зеленых яблок и цитрусовых. Вино будет великолепным сопровождением к легким закускам и сырам. Может употребляться как аперитив, а так же подойдет к рыбным блюдам, салатам и устрицам.

# AGUILA BRUT



